

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E.D., J.C. Forrest, D.E. Gerrard, E.W. Mills, H.B. Hendrick, M.D. Judge dan R.A. Merkel. 2001. *Principles of Meat Science*. 4th Ed. Kendall/Hunt Publishing Company, Iowa.
- Abustam, E, J. C. Likadja dan A. Ma'arif. 2009. *Penggunaan Asap Cair Sebagai Bahan Pengikat Pada Pembuatan Bakso Daging Sapi Bali. Prosiding.Seminar Nasional Kebangkitan Peternakan*. Program Magister Ilmu Ternak Pasacasarjana Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Bahan Penerbit Universitas Diponegoro ISBN: 978-979-704-746-7.
- Abustam, E., dan H.M. Ali. 2010. *Pengaruh Jenis Otot dan Level Asap Cair Terhadap Daya Ikat Air dan Daya Putus Daging Sapi Bali Prarigor.Laporan Penelitian*. Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar. Hal 1-5.
- Adawyah. 2011. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. PT.BumiAksara. Jakarta. 75 hal.
- Amritama, D. 2007. *Asap Cair*, Http: // Teck. Groups.Yahoo. Comessage /7945 Diakses tanggal 2 januari 2009.
- Barbantia, D. and M. Pasquin. 2005. Influence of Cooking Conditions on Cooking loss and Tenderness of Raw and Marinated Chicken Breast Meat. *JournalSwiss Society of Food Science and Technology*, 38 (1) : 895-901.
- Bernholdt, H. F. 1975. *Meat and Other Proteinaceous Food*. In G. Read (ed). Enzyme in Food Processing Academic Press. London.
- Broken, L.2010. *Fungsi Destilasi dan Penyaringan Asap Cair dengan Zeolit dan Karbon Sebagai Alternatif Pengganti Bahan Pengawet yang Aman dan Efektif untuk Makanan*.[www//http.asapcairpengawetmakanan«critismoflordbroken.htm](http://www.http.asapcairpengawetmakanan.critismoflordbroken.htm). Diakses tanggal 15 September 2010
- Claus, J. R. J. K.Schilling, N. G. Marriot, S. E. Duncan, M. B. Solomon, and H. Wang. 2001. Tenderization of chicken and turkey breasts with electrically produced hydrodynamic shockwaves. *Journal Meat Sci*. 58 (5) :283-286.s
- Darmadji, P. 1996. Anti Bakteri Asap Cair dari Limbah Pertanian. *Jurnal Agritech* 16 (4) :19 - 22. Yogyakarta.

- Hamm, R. 1986. *Functional Properties of the myofibrillar system and their measurements in muscle of foods*. (Ed : Bechtel, P.J) Academic Press, Inc Orlando. Florida. USA.
- Himawati. 2010. Pengaruh Penambahan Asap Cair Tempurung Kelapa Destilasi dan Redestilasi terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, dan Sensori Ikan Pindang Layang (*Decapterus spp*) Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Tenak. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. 61 hal.
- Kompudu, A. J. M . 2008. Pengaruh Antioksidan *Catechins Tea*, Eugenol Ekstrak Kayu Manis dan Asap Cair terhadap terjadinya Perubahan Kualitas Daging Dada Ayam Pedaging. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu daging. Edisi Ke-5. Diterjemahkan oleh Parakkasi, A., dan Y. Amwila. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Levis, A. 1978. *Meat Handbook*. The AVI Publisher Co. Inc. Westport. Connecticut.
- Muslim, A. dan Dadung. 1997. *Budi Daya Itik Mina*. Kanisius. Yogyakarta.
- Murtidjo. BA. 2000. *Mengelola Ayam Buras*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Natsir, M.H, O. Sjoefjan, A. Manab dan K.U. Al Awwaly. 2007. Pengaruh penggunaan kombinasi asam sitrat dan asam laktat cair dan terenkapsulasi sebagai aditif pakan terhadap penampilan produksi ayam pedaging. *Jurnal Agritek*, 15 (1): 410-413.
- Ockerman. 1983. *Chemistry of Meat Tissue, 10 th Ed, Departemen of Animal Sainc*. The Ohio State University and The Ohio Agricultural Research and Development Centre.
- Poernomo. 2006. *Pengaruh Konsentrasi Asap Air dan Lama Perendaman Terhadap Mutu Fillet Cakalang (Katsuwonus Pelainis L) Asap yang Disimpan pada Suhu Kamar*. Seminar Perikanan Nasional Indonesia. Jakarta. Hal 299-324.
- Putranto. Wendry S, Suryaningsih L, Septiani, Indah. 2008. Perendaman Daging Itik (*Anas Javanica*) dengan Berbagai Konsentrasi Asap Cair Tempurung Kelapa Terhadap Jumlah Bakteri, Daya awet dan Akseptabilitas. *Jurnal Agritek*, 20(4):134-138.

- Prananta. 2005. Pemanfaatan Sabut dan Tempurung Kelapa serta Cangkang Sawit untuk Pembuatan Asap Cair Sebagai Pengawet Makanan Alami.<http://word-to-pdf.abdio.com>. Quickly Convert Word (doc) RTF HTMCSS TXT to PDF.Universitas Malikussaleh Lhokseumawe.
- Pramono. 2002. *Penanganan dan Pengolahan Daging*. PT Balai Pustaka. Jakarta. 44 hal.
- Pszczola ,D.E.,1995.*Tour Highlights Production and Users of Smoke Based Flavours*. Food Technology (1) 70-74.
- Raharjda, S., Suryadarma, P., dan Suluhingtyas, L.S. 2009.Rekayasa optimasi teknik pirolisis biomassa jagung untuk produksi bahan tambahan makanan dan energi.[*Prosiding Seminar Hasil Penelitian*].Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Saraswati. 1989. Mengawetkan Daging. Bratara . Jakarta
- Setiadji, B. A. H. 2000. Asap Cair Tempurung Kelapa. Asap Cair sebagai Pengawet Alami yang Aman Bagi Manusia. (www.asapcair.com), PPKT, Yogyakarta.
- Setiawan, I, D. Purnomo dan R. Budi. 1997. Pengawetan Ikan dengan Pencelupan dalam Asap Cair. *Tesis*. Program Pasca Sarjana. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. UGM Press.Yogyakarta.
- Solomon, M. B., J. B. Long, and J. S. Eastridge. 1997. *the Hydrodyne: A new Process to improve beef tenderness*. J. Anim. Sci. 75:1534-1537.
- Srigandono, B. 1991.*Produksi Unggas Air*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.Suharto. 1991. *Teknologi Pengawetan Makanan*. PT Rineka Cipta. Jakarta. 145 hal.
- Suharto. 1991. *Teknologi Pengawetan Makanan*. PT Rineka Cipta. Jakarta. 145 hal.
- Suryaningsih, Leli., Putranto Wendry., Tiarasari, Eliza Prima. 2009. Perendaman Daging Domba Garut Dengan Berbagai Konsentrasi Asap Cair Tempurung Kelapa Terhadap Jumlah Total Bakteri, Daya Awet, dan Akseptabilitas. Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran, Bandung.
- Suryati, T dan I. I. Arief. 2005. Pengujian daya putus warner-bratzler, susut masak dan organoleptik sebagai penduga tingkat keempukan daging sapi yang disukai konsumen. *Laporan Penelitian*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Syamsul.2006. Sifat Fungsional dan Organoleptik Bakso Itik dengan Tingkat Umur yang Berbeda.*Skripsi*.Fakultas Pertanian dan Peternakan.UIN Suska Riau.Pekanbaru.
- Tabrany, H. 2004. Pengaruh Pelayuan terhadap Keempukan Daging. E-mail: Herman – Tabrany @yahoo. Co. Nz. Diakses 25 November 2011.
- Triyantini, A. B, A. K. Bintang dan T. Antawidjaya. 1997. Studi Komparatif preferensi, mutu dan gizi beberapa jenis daging unggas. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*, 2 (3) :157-163.
- Yulistiani, dan P. Darmadji. 1997. Kemampuan Penghambatan AsapCair terhadap Pertumbuhan Bakteri Patogen dan Perusak Pada Lidah Sapi. *Tesis*.Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Program Pasca Sarjana. UGM.Yogyakarta.
- Wisner-Pedersen, J. 1971.*The Science of Meat and MeatProducts*. 2^d Ed. J.F. Price and B.S. Schweigert, W. H. Freeman and Co., San Fransisco.
- Zumrotun.2003. *Penanganan Daging Itik dan Pengolahan*. Balai Pustaka. Jakarta. 24 hal.

